



RECEITAS DA FIA

Bolo de chocolate simples

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-simples

Não se deixe enganar pela simplicidade desta receita de bolo de chocolate, apesar de fácil de preparar é deliciosa!

Bolo de chocolate simples

 40 min

 12 porções

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo de soja
- 2 unidades de ovo
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de achocolatado em pó
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

COBERTURA

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de leite

Modo de Preparo

MASSA

1. Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem.
2. Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento o último.
3. Leve para assar em forno médio, numa forma untada e enfarinhada.

COBERTURA

1. Para a cobertura, misture numa panela a manteiga, o achocolatado, o açúcar e o leite.
2. Leve ao fogo até derreter e a calda ficar homogênea.
3. Cubra o bolo ainda quente, furadinho com garfo.

